



MENU CANTINE SCOLAIRE

Semaine du 19 au 23 mai	Entrée	Plat	Dessert
Lundi		Veau en sauce - Pommes de terre Allergènes : 1 / 3 / 7 / 10	Tiramisu Allergènes : 1/3/7
Mardi	Céleri Allergènes : 9 / 10 / 12	Pâtes sauce bolognaise Allergènes : 1 / 3 / 6 / 7	Fromage Allergènes : 7
Mercredi	Salade surimi - Maïs Allergènes : 2 / 4 / 6 / 10 / 12	Gratin de choux fleurs jambon Allergènes : 1 / 6 / 10	Fruit Allergènes : 7
Jeudi	Beignets de courgette Allergènes : 1 / 3 / 7	Colin crème Eby Allergènes : 1 / 3 / 7	Fromage - Biscuit Allergènes : 1 / 3 / 7
Vendredi	Haricots verts Allergènes : 1 / 10 / 12	Rougaille de saucisse - Pomme Allergènes : 1/ 2 / 3 / 4 / 7	Yaourt Allergènes : 7

1 Céréales contenant du gluten	2 Crustacés	3 Œufs	4 Poissons	5 Arachides	6 Soja	7 Lait	8 Fruits à coques	9 Céleri	10 Moutarde	11 Graines de sésame	12 Sulfites	13 Lupin	14 Mollusques
Blé, seigle, orge, avoine, épeautre,, kamut ou leurs souches hybrides et produits à base de céréales	Crustacés et produits à base de crustacés	Œufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait et de lactose	Amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches.	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l	Lupin et produit s à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques

Fabrication maison

Issu de l'agriculture biologique

Issu de l'agriculture Corse

Viande française

Viande bovine Irlande

Appellation d'Origine Protégée

Circuit court

Label rouge

Sans viande

Pêche durable MSC